

CHEESECAKE DE CAFÉ E MOLHO DE CARAMELO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

200g de bolachas de chocolate
com pepitas de chocolate esmigalhadas

PARA O CARAMELO

200g de açúcar
200 ml de natas para bater

PARA A BASE DE CAFÉ

6 colheres de sopa rasas de café solúvel
100g de açúcar
6g de gelatina em pó sem sabor
60 ml de licor de café
300 ml de crème fraîche
100g de açúcar
200g de queijo fresco para barrar



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 6.80 € | Custo por pessoa: 0.85 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-cafe-molho-caramelo-39329/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer o caramelo.

Numa panela alta, coloque o açúcar e 200 ml de água.

Mexa e deixe ferver aproximadamente 15 minutos até que fique caramelo.

Aos poucos e com cuidado, misture as natas ao caramelo.

Mexa bem, apague o lume e deixe arrefecer.

2. Para o creme de café.

Num tacho, leve ao lume 100g de açúcar, 100 ml de água e o café solúvel.

Mexa e quando começar a ferver baixe o lume para o mínimo.

Deixe ferver mais 3 minutos.

3. Misture bem a gelatina em pó com a calda de café.

Por fim, misture o licor de café.

Retire do lume e mexa com uma vara de arames até que fique cremoso e mais claro.

Deixe arrefecer totalmente.

4. Quando o creme de café estiver frio, bata o crème fraîche até que ganhe volume e fique consistente.

Junte o restante açúcar e bata até que fique com a consistência de chantilly.

Enquanto bate, junte o queijo aos poucos.

Por fim, junte o creme de café.

Quando tudo estiver bem batido, retire.

5. Em 8 tacinhas ou copos, coloque camadas alternadas de bolacha, creme de café, caramelo, creme de café, caramelo e termine com bolacha.

Guarde no frigorífico até que fique bem fresca.

Na hora de servir, decore a gosto com chantilly.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com